

Frivole

Frivole : le nouveau lieu de vie parisien qui fait vibrer le Triangle d'Or

Depuis le 21 juin 2025, un nouveau souffle fait vibrer le Triangle d'Or : FRIVOLE, le bar & restaurant, qui s'est installé au sein de La Maison Champs-Élysées (8 rue Jean Goujon, Paris 8), mais qui n'a rien d'un restaurant d'hôtel. Avec son entrée indépendante signalée par un néon lumineux et impertinent, FRIVOLE invite dès le seuil à oublier les conventions pour mieux savourer l'instant.



FRIVOLE : un refuge hédoniste, libre et audacieux

FRIVOLE, c'est un univers à part entière. Dès l'entrée, le ton est donné : le néon emblématique accueille les clients comme un clin d'œil à l'esprit espiègle du lieu imaginé par les restaurateurs Fabien Chalard et Julien Geliot. À l'intérieur, matières précieuses, velours, jeux de lumières, corsets Mary Antoinette et détails décalés créent une atmosphère où élégance et impertinence se conjuguent sans effort.



Frivole

Le jour, la vaste terrasse est un écrin de sérénité où se retrouver pour des déjeuners raffinés ou des pauses ensoleillées. À la tombée de la nuit, FRIVOLE dévoile un autre visage : lumières tamisées, néons qui dessinent l'espace, musique qui s'intensifie, cocktails audacieux qui colorent les tables, rires et éclats qui résonnent jusque tard dans la nuit.



Des créations qui osent

Derrière le bar, véritable pièce maîtresse du lieu, les mixologues rivalisent de créativité avec des cocktails qui marient arômes inattendus, présentation spectaculaire et audace assumée, avec l'ambition de faire de FRIVOLE une future adresse référente des nuits parisiennes.

COUPETTE COQUINE

Armin Blanche Armagnac, Cordial pêche blanche, Prosecco, Mousse Romarin

Délicat, effervescent, un brin provocateur, ce cocktail joue les séducteurs avec ses airs innocents. La pêche flirte avec les fines bulles, pendant que le romarin chatouille le nez et réveille les envies. À boire comme un secret qu'on ne répètera pas. Léger, charmeur, absolument frivole.

MINUIT A DEAUVILLE

Drouin sélection Calvados, Dom bénédictine, St germain, Bitter orange

Une rencontre interdite entre la pomme, les herbes et les fleurs... Ce cocktail enveloppe, caresse, séduit sans forcer. Mystique comme une nuit à deux, doux comme un regard qui dure trop longtemps. Pour les palais curieux et les esprits qui aiment jouer.

LA RAVAGEUSE

Hendrick's Gin, Liqueur de Rhubarbe, Prosecco, Jus de citron vert, eau gazeuse

Pétillante, acidulée, sans pression, juste ce qu'il faut pour faire monter la température. La rhubarbe croque, le Prosecco pétille, et vous... vous glissez doucement dans la soirée. Un cocktail qui ne pèse rien, mais qui change tout.



Côté cuisine, la carte rend hommage aux produits nobles avec un twist contemporain :

À la croisée des plaisirs et de la créativité, la carte de FRIVOLE célèbre une cuisine française contemporaine, généreuse et joyeusement impertinente. Chaque moment de la journée invite à un nouveau tempo : déjeuner élégant, apéritif à partager, dîner vibrant ou rendez-vous dominical complice.

Dès les premières bouchées, le ton est donné : les assiettes à partager mettent à l'honneur les produits bruts et les associations surprenantes. Croustillant de foie gras et sauce prune,

Frivole

pizzette au saumon mariné à l'aneth, légumes croquants sauce tartare, croque Frivole jambon truffé, ou encore straciatella à l'huile d'olive au basilic... Ici, on pioche, on goûte, on savoure sans contrainte. Les amateurs de raffinement pourront aussi découvrir une sélection de caviars rares et d'exception.

Les entrées jouent sur les contrastes, les textures et la fraîcheur : velouté glacé de petits pois au romarin et œuf mollet croustillant, dos de saumon confit façon gravlax et gel à l'oseille, foie gras de canard et haricots verts aux herbes fraîches, tartare de thon burrata et vinaigrette à la verveine citronnée. Sans oublier son délicieux carpaccio de rouget mariné à l'estragon et son émulsion au piment d'Espelette.

Les plats principaux, eux, affirment le caractère du lieu : généreux, précis, toujours vibrants. Parmi les incontournables, le filet de bœuf Wellington au jus truffé, le Frivole-au-vent de Saint-Jacques aux girolles et sauce champagne, ou encore la canette aux griottes confites. La belle côte de veau aux morilles, le bar en portefeuille sauce vierge, le pavé de thon au poivre s'adressent aux palais exigeants, tandis que les ravioles ricotta-épinards séduisent par leur simplicité maîtrisée. La carte s'adapte aussi aux grandes tablées avec des pièces à partager comme la côte de bœuf Angus 1,2 kg, servie avec sa sauce béarnaise, ou les poissons entiers selon arrivage.

Et pour faire de chaque jour une surprise, FRIVOLE propose un menu du semainier, du lundi au vendredi à 39 € (entrée-plat ou plat-dessert) ou en trois services (entrée, plat et dessert) à 45 €. Une sélection quotidienne qui met à l'honneur viandes et poissons, mijotés longuement ou simplement saisis au barbecue, comme un hommage à la cuisine de partage et de transmission. Lundi, l'épaule d'agneau confite 7 heures ouvre la semaine avec chaleur ; mardi, la poitrine de cochon se pare de miel et d'épices. Le mercredi, la saucisse de veau signée Maison Verot s'accompagne d'un jus réduit et d'une purée maison. Le jeudi met en scène une bavette de bœuf fumé relevée de chimichurri, et le vendredi un pavé de saumon grillé et sa sauce vierge. Le week-end, place au rituel dominical revisité : poulet fermier rôti, purée de pommes de terre et haricots verts, à partager à deux ou à quatre.

Le Salon Louis XIII, un lieu confidentiel, une expérience à vivre dès le mois de Septembre

À l'écart, le Salon Louis XIII offrira aux amateurs, des cognacs d'exception et des cigares rares dans un espace intimiste et feutré. Sous forme de memberships ou bien ponctuellement, les épicuriens se retrouveront en initiés, partageant un flacon d'exception. Un moment suspendu où le temps se fait complice.

